

FORMATION HACCP

(niveau I)

Public visé

Cuisiniers, agents de restauration, personnel de crèches ... et tout acteur de la cuisine

Objectifs de formation

- Etre sensibilisé aux notions d'hygiène de base en restauration
- Comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Adapter la méthode HACCP aux exigences et particularités de son établissement

Contenus de formation

- Définition de l'hygiène alimentaire et de l'HACCP
- Le monde microbien
- Les TIAC : danger, risques et statistiques
- Cadre réglementaire des obligations
- Bonnes pratiques d'hygiène :
 - o Hygiène du personnel
 - o Hygiène et conformité des aliments
 - o Hygiène du matériel et locaux
 - o Méthodes de travail en cuisine
- Entretien des locaux
- Produits entretien et précautions d'emploi

Durée

2 jours (14 heures)

PROCHAINE DATE

10 et 11 Septembre 2018 à Strasbourg (centre-ville)

TARIF

350 € les 2 jours / pers.

BULLETIN D'INSCRIPTION**FORMATION HACCP**

Strasbourg les 10 et 11 Septembre 2018

350 € TTC les 2 jours / pers**Renseignements vous concernant :**M. Mme Mlle

Prénom :

Nom :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Tel :

Mail :

Profession :

Lieu de travail :

Poste occupé :

Vos attentes de la formation :

Paiement : Si prise en charge par votre employeur :

➔ Merci de m'envoyer par courrier une copie de la prise en charge de votre employeur, accompagné de ce bulletin d'inscription rempli et imprimé

 Si paiement direct :

➔ Merci de m'envoyer par courrier un chèque d'acompte de 175 € (50% d'acompte, par chèque à l'ordre de L.TSCHANZ), accompagné de ce bulletin d'inscription rempli et imprimé

Adresse pour le courrier à envoyer :

Laurent TSCHANZ
48 grand rue
67000 STRASBOURG

Fait à :

le :

Tampon et Signature :